

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Coador de Meia Esfera Aço Inox 18 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP325018	Modelo:	P325018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661327183

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P325018
EAN	8421661327183
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de meia esfera em aço inoxidável de 18 cm de diâmetro com malha de 0.7 mm, ideal para coar e tamisar. Durável, fácil de limpar e com design prático para uso profissional.

Descricao Completa

Este coador de meia esfera em aço inoxidável, com 18 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para coagem e tamisagem precisas em qualquer cozinha profissional.

colador de media bola inox — colador inox 18 cm — Coador de Meia Esfera —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	18 cm
Altura	12 cm
Comprimento Total	40 cm
Malha	0.7 mm
Peso	0.18 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	72 unidades

Aplicações Profissionais

Essencial em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e até em food trucks, para coar caldos, molhos, purés e tamisar farinhas ou açúcar. A sua versatilidade torna-o indispensável na área de preparação de qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Coador Profissional — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável com malha de 0.7 mm, este coador oferece durabilidade e longevidade excepcionais. O seu design facilita a limpeza e a borda angulada minimiza derrames. A pega de

arame proporciona uma aderência confortável e o gancho na extremidade permite um armazenamento suspenso eficiente. Inclui um laço que permite apoiar o coador em taças ou panelas para maior comodidade durante a utilização.

Qual o material e a durabilidade deste coador?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais adequado este coador?

Ideal para coar caldos, molhos, purés, sumos, e para tamisar farinhas, açúcar em pó ou outros ingredientes secos, graças à sua malha fina de 0.7 mm.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste coador?

O design em aço inoxidável torna-o muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão com água e detergente ou em máquina de lavar louça profissional.

Este coador pode ser utilizado para apoiar em panelas ou taças?

Sim, possui um laço na extremidade oposta à pega que permite apoiá-lo de forma estável na borda de panelas, taças ou outros recipientes, libertando as mãos.

Qual a vantagem da malha de 0.7 mm neste coador?

A malha de 0.7 mm assegura uma coagem e tamisagem muito finas, retendo partículas pequenas e garantindo texturas suaves e homogêneas nos seus preparados.